Menu Navidades 25

amar
restaurant

Aperitivo:

Nuestro all i oli estilo Formentera con olivas marinadas y picos camperos
Tostas de pan de payes masa madre, tostado con tomate de untar y diente de ajo

Entrantes para compartir:

Carpaccio de bacalao marinado sobre cama de tomate natural y olivada
Nuestras bravas naturales con su salsa picante de all i oli
Croquetas artesanas de Ceps al aroma de trufa blanca
Torreznos crujientes de Soria
Mejillones "Bouchot" a la plancha al aroma de Pernod

Segundos a escoger:

*(Deben comunicar su elección, maximo 48h de antelacion)

Fricando de ternera con setas de temporada
Solomillo de Ternera (250 gr.) con parmentier de patatas natural y salsa española Pierna de cabrito al horno con sus patatas panadera
Lomo Bacalao desalado de Islandia a la catalana con sanfaina y "fessolets"
Paella Marinera con gambas rojas
Paella de verduras de temporada del parque agrario del Baix
Arroz Caldoso a la Marinera
Arroz caldoso de Bogavante vivo (Sup. 9,00€)
*Los arroces son mínimo para 2 personas

Postres:

Día de Navidad y Sant Estevan: Tronco Navideño de chocolate
Festividad Reyes Magos: Roscón de Reyes
Previa reserva también ofrecemos:
Torrija casera con helado de leche merengada
Sorbete de limón o Helados Variados

Gentileza de la casa:

Plata conTurrones, Polvorones y Barquillos

55,00€ p/p.

Bebidas no incluidas